Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BOLA DE CONCENTRACION MANZINI



ID	**0000000196210**
AGITADOR	INCLUIDO
CAPACIDAD	1800 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
INCORPORA	DOBLE CAMISA
MARCA	MANZINI
MODELO	01CY000

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

BOLA DE CONCENTRACION MANZINI

Dimensiones totales			
LARGO : 1.60 M	ANCHO : 1.60 M	ALTO : 2.60 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 1.60 M	ALTO : 0.90 M

Descripción ampliada

BOLA AUTOMATIZADA.

La bola de concentración en vacío se utiliza para la producción de jaleas, concentrados de frutas y tomate, salsas y jugos en general, y además para otros productos alimenticios líquidos y semi-líquidos.
La bola de concentración es de forma cilíndrica vertical, con fondo doble para el calentamiento de vapor indirecto y con agitador para evitar quemados del producto.
Para poder concentrar el producto, la máquina se a de conectar a un grupo adecuado para vacío con condensador y bombas.
La técnica del vacío permite la evaporación del agua que está presente en el producto tratado, a temperaturas bajas, y garantiza conveniencia económica en términos de tiempos destinados al proceso y un tratamiento más delicado del producto.

La producción podrá variar dependiendo de los grados brix del producto.

BOLA DE CONCENTRACION MANZINI









BOLA DE CONCENTRACION MANZINI





